

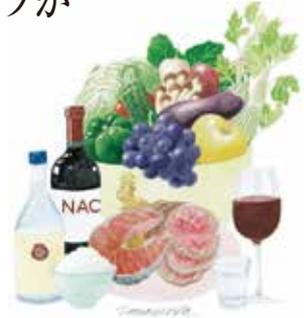
# おいしい信州の心(風土)ランチ ~プレミアム・オリジナル・ヘリテイジ~

信州の豊かな風土から生まれたこだわりのブランド食材を使って当館シェフがオリジナルランチメニューを創り上げました。

**食前酢+前菜+特製スープ+メインディッシュ(魚or肉)+デザート**  
(パン・コーヒー又は紅茶が付きます)

- ★メインディッシュを両方の場合は+1,200円(税・サ込)
- ★お子様用のプレートランチ1,200円(税・サ込)もご用意できます。
- ★川上村のレタスで作った食前酢もお楽しみ頂けます。

**2,500円**  
(税金・サービス料込)



1日限定20食 前日までにご予約ください。

★ランチは月・木・金・土・日となりました。  
週末シークレットランチの日程はHPにてご確認ください。

## Summer Menu June-August

6月 June

**前菜**  
県内産アスパラと  
アボガドの  
マセドワースラダ



特製スープ

選べるメインディッシュ



信州サーモンの  
軽い燻製チーズ香る  
ふわふわスクランブル  
エッグ



信州ポークのグリエ、  
ソースシャルキュティ  
エール

**デザート**  
アールグレイの  
カタラーナ



7月 July

**前菜**  
夏野菜と  
信州ハムのガレット



特製スープ

選べるメインディッシュ



炙りカツオのミキユイ、  
オクラとピーマンの  
タルタル



しっとり福味鶏胸肉の  
タンドリー風ロースト

**デザート**  
パッション風味の  
レモンタルト



8月 August

**前菜**  
ていざナスと  
フレッシュマトの  
カッペリーニ



特製スープ

選べるメインディッシュ



太刀魚のポワレじゃが  
いものタルト仕立て  
八丁きゅうりのサラダ



柔らかく煮込んだ  
信州米豚のキャラメリゼ

**デザート**  
桃のパルフェ  
グラッセ

